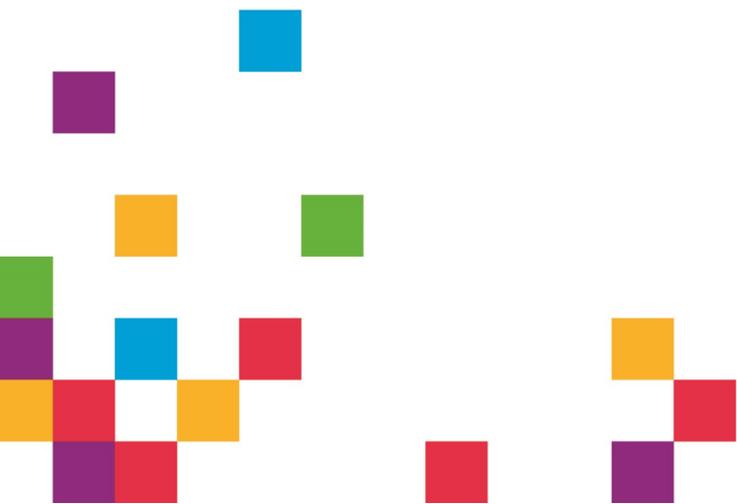




Banquetmappe





Willkommen

franz
TAGUNGS- & STADTHOTEL

Verehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.
Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Bankettmappe bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten behilflich zu sein.

Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Festgästen den Aufenthalt und den Ablauf so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und die kulinarischen Köstlichkeiten genussreich und frisch für Sie zubereiten.

Ob Menü oder Buffet, wir bieten Ihnen viele Leckereien.
So wird Ihnen Ihr Fest stets in bester Erinnerung bleiben.
Ganz besonders würden wir uns freuen, auch Sie zu unseren zufriedenen Kunden zählen zu dürfen.

Mit diesen Bankett Unterlagen haben wir Ihnen einige unserer Vorschläge aufgezeichnet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen Anlass eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.

Ihr „Franz“ Team





Menüvorschläge



Diese Menüs servieren wir Ihnen am Tisch ab 10 Personen

Menü I

Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln

Rheinischer Sauerbraten an Rosinensauce
dazu Kartoffelklöße und Blaukraut

Wein crème mit Mandelsplittern

€ 22,50 p. Person

Menü II

Hühnerkraftbrühe mit Risi Bisi

Schweinesteak auf Jus mit Tomaten und Emmentaler Käse überbacken
dazu Vichy Karotten und Kartoffelkroketten

Vanillequark mit Fruchtspiegel

€ 27,50 p. Person





Menüvorschläge



Menü III

Galiamelone mit Serrano Schinken
an Salatbouquet

Lachssteak auf Fenchelgemüse und
Zitronengrassauce mit kleinen Kartoffeln

Crème Caramel im Weckglas

€ 31,50 p. Person

Menü IV

Rucola Salat an weißem Balsamicodressing
mit Speck und Pinienkernen

Lauchcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs

Maispoulardenbrust auf Pilzschaum
mit Basmatireis und gebackenem Gemüse

Guanaja Crunchy Cake mit Crème Brûlée
an Rotweinspiegel

€ 36,50 p. Person





Menüvorschläge



Menü V

Thunfisch in Sesammantel gebraten an Friséesalat

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
in Champignon Sauce,
dazu Kartoffelrösti und Broccoli mit Mandelbutter

Crème Brûlée mit Zuckerhut

€ 42,50 p. Person

Menü VI

ingelegter, warmer Ziegenkäse vom Bööschler Hof mit Feigen
auf buntem Salatbett an Balsamico Dressing

Flusskrebs Consommé mit Gemüseperlen

Rumpsteak unter der Senfkruste
dazu Kartoffeltimbale mit Bohnen Bündchen
auf Rotweinspiegel

Pumpnickelmousse an Beeren

€ 44,50 p. Person





Menüvorschläge



Menü VII

Lachstatar an Reibekuchen
mit Salatbouquet und Forellen Kaviar

Ochsenschwanz Consommé mit Fleischravioli

Alphonso Mango Sorbet im Glas

Dorade auf Weißweinschaum mit
Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Zweierlei Mousse an marinierten Früchten

€ 49,50 p. Person

Menü VIII

Italienischer Antipastiteller mit gebratenem und gefülltem Gemüse

Tomatisierte Sauerampfercrème mit grünem Pfeffer

Garnelenspieß auf Blattspinat an Café de Paris Sauce

Holunderstrauch Sorbet

Medaillon vom Kalb im Schinkenmantel an Rosmarinjus,
Bandnudeln und Gemüsekörbchen

Kleiner französischer Käseteller
mit Walnussbrot

Panna Cotta im Glas mit Erdbeerspiegel

55,50 € p. Person





Buffets



Buffetvorschläge gelten ab 20 Personen

Westfälisches Buffet

Rustikale Schinkenplatte mit Schweinskopfsülze,
Blutwurstsalat und Zwiebelmett

Graupensuppe mit Speck

Salatauswahl mit Rohkost und verschiedenen Dressings
Eiersalat, Geflügelsalat und Kartoffelsalat

Gemischter Brotkorb mit Laugenstangen und Schwarzbrot
dazu Butterteller

Westfälischer Pfefferpotthast,
Rheinischer Sauerbraten an Rosinensauce

Kräuterkartoffeln und Klöße,
Spitzkohlgemüse in Rahm und Blaukraut

Herrencrème
Beeren Grütze mit Vanilleschaum

€ 29,80 p. Person





Buffets



Buffet „Italia“

Verschiedene Antipasti
Vitello Tonnato mit Kapern
Honigmelone mit Parmaschinken
Römersalat mit Fenchel und Sardellen
* * *

Minestrone
* * *

Salatauswahl mit Rohkost und verschiedenen Dressings
Gourmetsalat der Saison
* * *

Tortellini a la Panna
Schweinefilet im Schinkenmantel an Salbeijus
Hähnchenbrust „Milanese“ auf Tomatenspiegel
* * *

Rosmarinkartoffeln und grüne Bandnudeln,
Zucchini Gemüse und Bohnengemüse mit Knoblauch-Tomaten

Panna Cotta an Fruchtspiegel
Tiramisu

Gemischter Brotkorb
Dazu Butterteller

€ 32,50 p. Person





Buffets



Essener Spezialitätenbuffet

Matjesfilet mit Rote Bete Mousse
gefüllte, zart-rosa gebratene Roastbeefröllchen
Dörpflaumen im Speckmantel

weiße Zwiebelsuppe mit Brotcroûtons

Salatauswahl mit zwei verschiedenen Dressings,
Geflügelsalat
* * *

kleine Schnitzel, Frikadellen, Pfefferbeißer

Pikant scharfe Currywurst
Mit Seehecht gefüllte Wirsingrouladen an Safransauce

Kartoffelplätzchen, Spiralnudeln und Grillgemüse

Quarkspeise mit Sauerkirschen
Frischer Obstsalat

Gemischter Brotkorb
Dazu Butterteller

€ 32,80 p. Person





Buffets



Buffet „Hotel Franz“

Roastbeef rosa mit Essiggemüse
Geflügelspieß an Krautsalat mit Sahnesauce
Tomaten – Mozzarella Carpaccio

* * *

Doppelte Rindfleischsuppe mit Einlage

* * *

Salatauswahl mit Rohkost und verschiedene Dressings
Gourmet Salat der Saison

Gemischte Brotauswahl mit Laugenstangen
dazu Butterteller

* * *

Mariniertes Putensteak in Estragonsauce
Schweinemedallions in Pfeffer-Rahmsauce
Filet vom Wolfsbarsch auf Weißweinschaum

* * *

Kartoffelgratin, Butterspätzle und Roter Reis,
Speck-Bohnen, Lauchgemüse und Vichy Karotten

Orangen-Zitronen-Syllabub,
Kaffeemousse im Baumkuchen mit Schokoladensauce
Französische Käseplatte

€ 44,50 p. Person





Buffets



Buffet „Grand Gala“

Geräucherte Entenbrust an Selleriesalat
Flusskrebssalat im Glas, Honigmelonen Spieße
Gebeizter Orangen – Lachs an Forellen Kaviar

Tomatisierte Sauerampfer-Crème mit grünem Pfeffer

Salatauswahl mit Rohkost und verschiedenen Dressings
Gourmet Salat der Saison

Gemischte Brotauswahl mit Laugenstangen
dazu Butterteller

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Kalbsfilet auf Pilzragout
Tilapiafilets unter einer Feigen-Senfkruste

Wilder Reis, Rucola Bandnudeln, Kräuter-Kartoffeln
Romanescogemüse, Fenchel in Orangenbutter gebraten,
Zucchini Gemüse

Ingwer-Kokos-Milchreis mit Orangenspiegel
Passionsfrucht Joghurt-Délice
Rotweincreme mit Cassis Sahne

€ 49,50 p. Person





Finger Food Buffets



Finger Food Buffets ab 10 Personen

„Classico“

Partyfrikadelle an Kartoffelsalat im Weckglas

Mini Schweineschnitzel mit Senf Dip

Currywurst im Weckglas

Hähnchenspieß „Yakitori“ mit Ananas

1 Handdessert im Glas

€ 14,50 p. Person

„Classico L“

Partyfrikadelle an Kartoffelsalat im Weckglas

Würstchenspieß mit Gurke

Mini Schweineschnitzel mit Senf Dip

Tomaten-Mozzarella Spieß mit Pesto

Hähnchenspieß ‚Yakitori‘ mit Ananas

Pfannkuchen Roulade am Spieß mit Gemüse

2 Handdesserts im Glas

€ 16,50 p. Person





Finger Food Buffets



„Classico“ vegetarisch

Tomaten-Mozzarella Spieß
Melonen-Gurkensalat im Weckglas
Samoas-Teigtaschen mit Sweet Pepper Sauce
Gurkenkörbchen mit Kräuter Dip
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse
Gebackene Champignon Köpfe mit Remouladensauce
Marinierter Obstsalat mit Minze

€ 19,50 p. Person

„Classico“ warm

Mini Pizza
Gebackene Putenhaxen an BBQ Sauce
Cheddar Cheese Peppers an Mango Sauce
Mini Schnitzel mit Senf
Chicken Fingers an Tex Salsa
Mini Wraps
Currywurst im Weckglas

€ 19,50 p. Person





Finger Food Buffets



„Classico XL“

Antipasti im Weckglas

Melonen-Schinken Spieß

Chicken Sweet Pepper auf Krautsalat an Sahnesauce

Flammkuchenröllchen am Spieß

Asia Cigar Thai Chicken

Mini Pizza

„Hit Meet Bowl“ in Teufelsauce

Mini Windbeutel am Spieß

1 Handdessert im Glas

€ 23,50 p. Person

„Classico Gourmet „

Vegane Crêpes Rollen „Apulia“ am Spieß

Linsensalat mit Serrano-Chips

Gurkenkörbchen mit Büsumer Krabben

Parmesanröllchen mit Schinkenmousse

Tomaten-Mozzarella am Spieß

Laugenkonfekt mit Frischkäse

Scampi Provençale

Mini Rindfleischröllchen mit Gurke

vegetarische Pomomela

(Quadrate aus Tomaten, Auberginen Käse und Maisgrieß)

Obstsalat im Bambus Schiffchen

Panna Cotta im Glas

€ 29,50 € p. Person





Bankettweine



Rotweine

Vignerons Catalan
Côtes de Roussillon, Frankreich
Merlot, trocken

im Barrique ausgebaut, trocken mit leichten Taninen
und einer Geschmacksnote von Kirschen und Beeren
1 Ltr. Flasche

€ 21,50

Apollonia
Château Capion, Frankreich
Cuvée aus Merlot, Shiraz, Granache, Cabernet, trocken

Ein leuchtendes Rubinrot im Glas. Kräftige Fruchtaromen von dunklen Beerenfrüchten.
Leichte und gut eingebundene Tanine. Im schönen langen Abgang immer noch fruchtig.
1 Ltr. Flasche

€ 21,50

Gwendolyn
Weingut Saxenburg, Stellenbosch, Südafrika
Cuvée aus Merlot und Shiraz, trocken

Leuchtendes tiefes Rot im Glas. Körperreicher Wein von beachtlicher Komplexität
und vielfältigen Aromen.
0,75 Ltr. Flasche

€ 23,50

Montepulciano VINEDITION,
DOC, Abruzzen, Italien,
trocken

Aromen von reifen roten Früchten, Tabak und Sternanis. Intensiv, fruchtig
und ausgewogen mit wunderbarer Struktur.
0,75 Ltr. Flasche

€ 23,50





Bankettweine



Rotweine

Studier

Weingut Studier, Pfalz, Deutschland

Dornfelder, trocken

Intensiv dunkle Farbe mit dem typischen Blaustich. Das warme Aromabild wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft der Kirsche und Brombeere. Seine weichen, aber spürbaren Gerbstoffe verleihen ihm eine kräftige Struktur ohne jedoch seine fruchtige und samtige Art zu überdecken. Leichte Anklänge von Rosmarin geben ihm eine dezent würzige Note.

0,75 Ltr. Flasche

€ 24,50

Saint Laurent

Krieger, Pfalz, Deutschland

Saint Laurent, trocken

Dieser Krieger Saint Laurent "im Holzfass gereift" trocken besitzt eine rubinrote Farbe. Die Aromatik wird von feinen Holunderbeeraromen und dem Duft vollreifer dunkler Beeren dominiert. Am Gaumen saftig, würzig mit gehaltvollem, gut eingebundenen Tannin.

0,75 Ltr. Flasche

€ 25,50

Domaine de la ferme d'Hippolyte

Côtes du Ventoux

Domaine de la ferme, d'Hippolyte, Rhôneal, Frankreich

Cuvée Syrah, Grenache, trocken

Fruchtig würziger Wein, mit beerigen Aromen und angenehmer Säure.
Eine leicht pfeffrige Note im Abgang.

0,75 Ltr. Flasche

€ 25,50





Bankettweine



Weißweine

Vignerons Catalan
Côtes de Roussillon, Frankreich
Chardonnay, trocken

im Barrique ausgebaut, sanfte Anklänge von Pfirsich
und frischer Heuwiese, trocken und fruchtig

1 Ltr. Flasche

€ 21,50

Studier
Weingut Studier, Pfalz, Deutschland
Riesling, trocken

Mit delikater Frische gleitet der Wein am Gaumen entlang
und entfaltet hier ein komplexes Aromenspiel von exotischen Früchten,
Pfirsich, Banane und Birne

1 Ltr. Flasche

€ 21,50

PECORINO ABRUZZO

Abruzzen, Italien, trocken

Bukett von gelben Früchten, sowie Düften nach Blüten, grünem Tee und zarten
Wiesengräsern. Fruchtaromen von Birnen und Aprikosen.

Ein sehr ausgewogener Wein.

0,75 Ltr. Flasche

€ 24,50

Porzelt, Klingenmünster, Pfalz, Deutschland
Silvaner, trocken

Ein hellgelber Wein mit grüngelben Reflexen. In der Nase mit Aromen von Apfel,
Kräutern und Honig. Im Geschmack eine angenehme Süße mit einer runden Säure
und einem langanhaltenden Honiggeschmack.

1 Ltr. Flasche

€ 25,50





Bankettweine



Weißwein

Château Martinon Entre - deux - Mers
Bordeaux, Frankreich
Sauvignon blanc, Muscatelle, Semillion, trocken

Sehr schöner frischer Trinkwein, Aromen von Zitrusfrüchten und Aprikosen, milde Säure und langes Finale sorgen für ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

0,75 Ltr. Flasche

€ 25,50

Porzelt
Klingenmünster, Pfalz, Deutschland
Silvaner, trocken

Ein hellgelber Wein mit grün gelben Reflexen, Aromen von Apfel, Kräutern und Honig, im Geschmack eine feine Süße mit einer angenehmen Säure

0,75 Ltr. Flasche

€ 25,50

Sekt

Franz Sekt, Riesling, trocken
0,75 Ltr. Flasche

€ 21,50

Pfalz Rieslingsekt b.A, trocken
0,75 Ltr. Flasche

€ 23,50

Roséwein

Cave des Côteaux de Rasiguères
Côtes dü Roussillon, Frankreich
Cuvée aus Syrah, Grenache, Carignan, trocken

Intensive Aromen von Himbeeren und Heidelbeeren, die eine frische Note ergeben, sehr aromatisch sanft und rund.

1 Ltr. Flasche

€ 21,50

*Gern bieten wir Ihren Gästen auch Weine an, die Sie mitbringen.
Je angebrochene Flasche berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von € 18,00.*





Getränkete



Alkoholfreie Getränke

Wasser

Stiftsquelle 0,25L	2,30 €
Stiftsquelle 0,75L	4,50 €

Limonaden

Afri Cola ₁ , Afri Cola -light _{1,4,7,5,6} Bluna Orange ₁ , Bluna Zitrone	2,50 €
Loona Bitter ₁₀ , Tonic, Ginger Ale 0,2L	2,50 €

Säfte von Niehoff's Vaihinger

Apfelsaft, Orangensaft, Multivitaminsaft	2,50 €
Roter Traubensaft 0,2L	

Kaffee

1,0 Ltr. Kaffee	7,50 €
1,5 Ltr. Kaffee	9,50 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ₁ , Glas Tee ₂	2,30 €
Espresso ₁	2,50 €
Cappuccino _{1,3} , Milchkaffee _{1,3} , Latte Macchiato _{1,3}	2,70 €

Bier vom Fass

Stauder Pils 0,3L	2,60 €
-------------------	--------

Weizenbiere

Erdinger Weizenbier 0,5L Erdinger dunkel 0,5L	3,50 €
Erdinger alkoholfrei 0,5L	3,50 €

Flaschenbiere

Stauder Radler 0,33L	2,60 €
Stauder alkoholfrei 0,33L	2,60 €
Tut Gut 0,33L	2,60 €

Zusatzstoffe: Koffein:₁, Teein:₂, Lactose:₃, Farbstoff:₄, Antioxidationsmittel:₅, Phenylalanin:₆, Chinin:₁₀





Getränkete



Spirituosen

Sherry

Sherry Gutierrez- Colosia Fino 5cl	3,00 €
Sherry Gutierrez- Colosia Amontillado oder Colosia cream 5cl	4,00 €

Grappa

Chardonnay oder Moscato oder di Barbera 2cl	3,80 €
---	--------

Bitter

Martini Bianco, Rosso ₄ , extra Dry 5cl	4,50 €
Ramazotti ₄ 4cl	4,50 €
Averna ₄ 4cl	4,50 €

Vodka, Gin, Tequila

Wodka Absolut 4cl	3,50 €
Bombay Sapphire 4cl	4,80 €
Anqueray Gin 4cl	4,80 €
Tequila Amate Silver	3,50 €
Tequila Amate Gold	3,80 €

Obstler

Williamsbrand, Waldhimbeergeist, Haselnussgeist 2cl	3,50 €
Mango-, Ananaslikör-, Quittenlikör 2cl	3,50 €

Aquavit

Malteser oder Linie 2cl	2,80 €
-------------------------	--------

Whisky, Cognac und Brandy

Senor Lustau Brandy, Grand Reserva 4cl	4,50 €
Doussoux, Cognac VSOP 4cl	4,50 €
Adelphi Private Reserve Blend 4cl	6,50 €
Johnny Walker Red Label 4cl	6,50 €
Makers Mark, Bourbon 4cl	6,50 €
Knockando, pure Sgl. Malt 4cl	6,80 €
Caol Ila 12J, Scotch 4cl	7,50 €

Zusatzstoffe: Koffein:₁, Teein:₂, Lactose:₃, Farbstoff:₄, Antioxidationsmittel:₅, Phenylalanin:₆, Chinin:₁₀

**Gern bieten wir Ihren Gästen auch Spirituosen an, die Sie mitbringen.
Je angebrochene Flasche berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von € 35,00.**





Kuchen



Kuchen

Marmorkuchen (ohne Schokoladenüberzug) à 22 Stücke		€ 16,00
Marmorkuchen mit Schokoladenüberzug à 22 Stücke		€ 18,00
Stück:		€ 1,10
Sandkuchen (ohne Schokoladenüberzug) à 22 Stücke		€ 16,00
Sandkuchen mit Schokolade überzogen à 22 Stücke		€ 18,00
Apfelkuchen, rund		€ 31,50
Sahnetorten (ø 26 cm)		€ 39,00
Buttercrémétorte(ø 26 cm)		€ 39,00
Tortenstück		€ 2,50
Sahnetorten 2-Stöckig		€ 90,00
3- Stöckig		€ 120,00
Käsekuchen rund (ø 26 cm)		€ 39,00
Erdbeerkuchen rund (ø 26 cm)		€ 39,00
Erdbeerkuchen	Blech à 36 Stück.	€ 90,00
	Stück	€ 2,50
Streuselkuchen pur	Blech à 36 Stück.	€ 72,00
	Stück	€ 2,00
Obststreusel	Blech à 36 Stück	€ 79,20
	Stück	€ 2,20
Schmandkuchen	Blech a 36 Stück	€ 79,20
	Süek	€ 2,20

Ist nicht der richtige Kuchen für Sie dabei? Gerne lassen wir Ihnen weitere Vorschläge zukommen.

Wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen, bieten wir dennoch den gleichen Service. Wir berechnen jedoch pro Person ein Teller geld in Höhe von € 2,50.





Unterhaltung / Dekoration



Dekoration:

Wenn Sie die Dekoration nicht in Eigenregie organisieren möchten, können wir Ihnen Empfehlungen aussprechen!

Musikalische Begleitung und Rahmenprogramm:

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Adress-Sammlung zur Seite.
Es ist bestimmt das Richtige für Sie und Ihre Gäste dabei.

Raummieten und Serviceentgelt:

Eine Raummiete für Ihren gebuchten Raum wird anhand der Personenzahl und Ihrer Menü- oder Buffetauswahl kalkuliert.
(ausgenommen sind Veranstaltungen im Saal "Margarethenhöhe")

Bei Veranstaltungen im Saal berechnen wir eine zusätzliche Raummiete in Höhe von € 350,00 bis € 1.000,00.

Bei Veranstaltungen, die länger als 01:00 Uhr Nachts gehen, berechnen wir pro Servicekraft ein Serviceentgelt von € 25,00 pro Stunde.





Sie werden uns gut finden TAGUNGS- & STADTHOTEL



Mit dem PKW

Aus Richtung Bochum:

A 40 bis Abfahrt Essen - Huttrop (von der Tann Straße), links in die Steeler Straße.

Aus Richtung Duisburg:

A 40 bis Abfahrt Essen - Huttrop (Heilermannstraße), rechts in die Steeler Straße.

Aus Richtung Düsseldorf:

A 52 bis Abfahrt Essen-Bergerhausen, links auf die Ruhrallee,
rechts auf die Huttropstraße, rechts in die Steeler Straße.

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Mit der Straßenbahn ab Hauptbahnhof bis „Rathaus“, in die Linie 103 oder 109 in Richtung Steele umsteigen. Ausstieg an der Haltestelle „Parkfriedhof“.





Kontakt



Sie sind noch nicht auf den Geschmack gekommen? –
Dann besprechen Sie Ihre Wünsche einfach direkt mit uns!
Gern steht Ihnen unser qualifiziertes Personal bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets beratend zur Seite.
Vereinbaren Sie für ein persönliches Beratungsgespräch unbedingt einen Termin mit uns, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.



Bankettassistentin

Natascha Iyamu



Hoteldirektorin

Karin Poppinga

Tel.: 0201/50707308
E-Mail: tagung@hotel-franz.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und stehen Ihnen bei Fragen gern zur Verfügung.



